



# BEST CHOCOLATE



CHOCOLATE

Para todas las cervezas de color intenso, cervezas negras, Bock, Alt, cervezas fuertes, Porter, cervezas Brown, Stouts y Brown Ale, así como para todas las demás cervezas oscuras y para las especialidades de cervezas negras con notas de café o tostado suaves.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Color del mosto	EBC*	800	1000
	L	300	380

\* Variación ± 10 %

BEST Chocolate es ideal para la producción de cervezas con aroma tostado. Está elaborada a partir de malta verde o malta seca caramelizada de la mejor cebada mediante procesos especiales de cuidado del tueste. Gracias a ese esmerado tueste, que reduce los valores de pirazina, se evita que preponderen notas distintivas de sabor amargo. Por ello, con esta malta pueden elaborarse también cervezas muy agradables que van desde las oscuras hasta las cervezas negras con porcentajes de molienda hasta un 10 %, sin que se desarrolle una astringencia amarga. La espuma de la cerveza permanece clara. El empleo de BEST Chocolate se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA



EBC

